Office
Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Fax: 305-866-2704

sales@skyfood.us - www.skyfood.us
TOLL FREE 1-800-503-7534

SKYMSEN®
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Instructions Manual / Manual de Instrucciones

Blender Silenzio / Licuadora Silenzio

Model / Modelos

LIS-1,5-N

46622.0 - April/2014

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH _____ 01

2. ESPAÑOL _____ 11

LIS-1,5-N

SUMMARY

1. Introduction — **02**

1.1 Safety — 02
1.2 Main Components — 03
1.3 Technical Characteristics — 03

2. Installation and Pre-Operation — **04**

2.1 Installation — 04
2.2 How to assemble the blender Cup — 04
2.3 Pre Operation — 04

3. Operation — **04**

3.1 Starting — 05
3.2 Feeding Procedures — 05
3.3 Cleaning — 06

4. General Safety Rules — **07**

4.1 Basic Operation Practices — 07
4.2 Cautions to Observe before turning the machine on — 08
4.3 Routine Inspection — 08
4.4 Operation — 09
4.5 After finishing the work — 09
4.6 Maintenance Operation — 09
4.7 Warnings — 09

5. Problems Analysis and Resolutions — 09

5.1 Problems, Causes and Solutions — 09
5.2 Electric Diagram — 10

6. General Advises — 10

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

When using this equipment, keep in mind some basic safety precautions:

1.1.1 Read all the instructions.

1.1.2 In order to avoid the risk of electric shocks and damage to the machine, never install equipment on a wet or humid surface nor dip it in water or any other liquid.

1.1.3 The use of the equipment must be supervised when used next to children.

1.1.4 Before cleaning and when not in use or before inserting or removing accessories, disconnect machine from power source.

1.1.5 Never touch parts of the machine while on movement.

1.1.6 Do not use the equipment if cord or plug are damaged. Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause personal hurt.

1.1.8 Keep your hands or any tool out of the machine while operating to avoid personal hurt or any damage to the equipment. If it is needed to mix etc. switch OFF and unplug the blender, use only a rubber spatula .

1.1.9 The knives are very sharp. Be careful while handling them.

1.1.10 In order to avoid the risk of personal hurt, never fix on the Cup Base only the Central Bearing with the knife . Before be sure the Cup is duly fitted and strongly screwed .

1.1.11 Firmly screw the Cup on the Base . Not doing so and if by an accident the knife is exposed when the blender is running, personal hurt might occur .

1.1.12 Always place Lid on top of the Cup before turning machine ON.

1.1.13 Always hold the cup while the blender is working. If the cup gets lose, switch the machine OFF immediately. Remove the product from inside the cup and screw it strongly ,.

1.1.14 While mixing hot liquids, remove the transparent fill cap from the cup lid and keep your hands away of the lid hole, avoiding possible burnings.

1.1.15 Do not use this machine on open air.

1.1.16 Do not leave the cord hanging out from the table or counter or lying on hot surfaces.

1.1.17 Before cleaning or maintenance disconnect machine from power source.

1.1.18 Never use tools not belonging to machine to help operation.

1.1.19 Never throw water or other liquid substances directly to the machine.

1.1.20 Never connect power source with wet feet or wet clothes.

1.1.21 Always assure the ground connection before to use the blender .

1.1.22 For your safety, the temperature of the processed products shall not exceed 40 ° Celsius / 104° Fahrenheit.

IMPORTANT
The blender is equipped with a safety system that do not allow an accidental starting after an electricity shortage .

IMPORTANT
If the Power Cord is not in good usage conditions, it must be replaced by qualified personnel.

1.2 Main Components

All components of this machine were designed and made to its proper function according to pattern tests and experience of Siemsen.

Picture 01

1 – Cup
2 – Lid
3 - Motor Housing
4 – ON/OFF Switch

1.3 Technical Characteristcs

Table - 01

Characteristics	Unit	LIS-1,5-N
Voltage	V	127 or 220 (*)
Electric Current	A	1,7
Frequency	Hz	50/60
Power Rating	W	370
Consumption	kW.h	0,37
Height	inches	15 3/8"
Width	inches	7 1/2"
Depth	inches	7 1/8"
Net Weight	lb	5,3
Gross Weight	lb	8,6
Cup Maximum Capacity	L	1,5

(*) Voltage will be only the one indicated on motor characteristics label.

Registro de Garantía

Skyfood Equipment LLC

IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas Fleetwood by SKYMSEN y SKYMSEN

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
305-866-2704

Información del Usuario

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociado con Restaurante)
- ☐ Bolera
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carniceria
- ☐ Abastecimiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Mayorista con Comestibles
- ☐ Mayorista sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que prepara o sirver alimentos
- ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Cenar en /llevar)
- ☐ Restaurantes (independiente / cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estadios / Coliseum
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Viñedo
- ☐ Clube de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* Nombre de lá Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: _____ * Confirme el úmero de serie: _____

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Sí ☐ No

* Comprado em: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____
Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio. ** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de seis (6) meses desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN y SKYMSEN.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 14 de Enero 2014.

IMPORTANT
Metalúrgica Siemsen is NOT RESPONSIBLE for any damage caused when using NOT ORIGINAL spare parts.

2. INSTALLATION and PRE OPERATION

2.1 Installation

The Professional Blenders should be installed on a clean and stable surface with a preferentially height of 850mm.

This equipment was developed to be used at 127 Volts or 220 Volts (50 Hz / 60 Hz).

Before starting the machine, check the voltage on the label existent on the cord. The voltage shall match the electricity network voltage.

Pic.02

2.2 How to assemble the Blender Cup

2.2.1 – Put Rubber Sealing Ring Nº 01 on Central Bearing Nº 02, Pic. (02)

2.2.2 – Fit the Central Bearing Nº 02 + Rubber Sealing Ring Nº 01 on the Cup Base Nº 03, Pic. (02)

2.2.3 – Screw the Cup Nº 4 on the Cup Base Nº 03, Pic. (02).

2.3 PRE OPERATION

What to do and what not to do with your Milk Shake Mixer.

You have to:

.... Check the voltage before to switch ON the blender. Use only the voltage indicated on the blender base .

.... Check if the machine is firm The supporting surface must be clean and dry to avoid water or dirt to be aspired along with the air .

.... Put liquid ingredients inside the cup first, then put solid ingredients.

....Cut all fruits, vegetables, boiled meat, fish or sea food in pieces of up to 2cm size. Cut cheese in pieces of up to 1,5cm size.

.... Use a rubber spatula to push ingredients into the liquid . ONLY with machine SWITCHED OFF.

....Place the Lid on top of the Cup firmly before switching the machine ON and keep your hand over the lid while the blender motor is working.

....Remove the thick sauces, butter, mayonnaise and similar consistence products removing the blender base and pushing the mixture through the cup lower side .

....rop the liquid or semi-liquid mixtures, straight into the blender cup.

.... Never put hot ingredients inside the cup, let them cool down first.

You should not:

… expect your blender to replace any other kitchen appliance. It is not supposed to make mashed potatoes, it does not blend egg white or any other cream for covering, it does not grind raw meat, it does not blend hard pastas and do not extract kernels from fruits and vegetables.

…process mixtures too long. Remember that the blender works in seconds and not in minutes. Therefore, never let your blender working for more than one minute. It is better to switch it off and check the mixing consistency after a few seconds to avoid too much blending.

… overload the motor with big or heavy portions as it will make the blender's life shorter. If motor stops, switch it off immediately, unplug and remove part of the load before to start operation again.

3 - OPERATION

3.1 – Starting

Start the machine by pressing the ON/OFF switch button , located on the Motor Housing N 03 (Pic. 01) ,

IMPORTANT
NEVER USE THIS EQUIPMENT TO PROCESS PASTES WITH THICK TEXTURE.
NEVER SWITCH THE MACHINE ON WITHOUT LOAD IN IT BECAUSE IT WILL CAUSE IRREPARABLE DAMAGES

3.2 – Feeding Procedure

To feed the blender proceed as follows:

a - Cut the product in small pieces of up to 2cm size. This process helps on blending time mainly for frozen products. When triturating ice, it is recommended to drop some water inside the cup.

b - Take out the lid No. 05 (Picture 02).

c - Place the product to be processed into the cup No.04 (Picture - 02) with the machine switched OFF.

d - Place the lid back No. 05 (Picture 02) and switch the machine ON.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSEN** y **SKYMSEN,** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

IMPORTANT
Unplug the blender incase of emergencies

3.3 CLEANING

The blenders cup parts are resistant to corrosion, hygienic and easily cleaned. Before using them for the first time and after each use, take apart the cup pieces (pic. 02) and clean them very well with warm clean water and neutral soap, wipe and dry them well.

DO NOT WASH ANY PIECES IN A DISH WASHER.

Revise all the pieces frequently before assembling them again. If the blades are stuck or turn with difficulty, DO NOT USE THE BLENDER. Do a review turning carefully the blades counter clock-wise (the opposed edges are sharpened): The blades must move without difficulties.

Use only original SIEMSEN spare parts which are available at the Authorized Dealer.

THE USAGE OF DAMAGED OR NOT RECOMMEND SPARE PARTS MAY CAUSE SERIOUS PERSONAL HURTS OR DAMAGES TO YOUR BLENDER.

See on Page 03 (Pic. 02) all the steps to assemble the cup . NEVER DIP THE MOTOR HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

IMPORTANT:
Always disconnected the machine from power source before cleaning

Clean base external side with a wet cloth.

Motor has permanent lubrication and does not need any additional lubrication.

ALL MAINTENANCE MUST BE DONE BY DEALERS TECHNICAL ASSISTANTS.

ATTENTION

Keep the drain tube without obstructions.

4. General Safety Practices

IMPORTANT

If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance. The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points . These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands , wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT modify original characteristics of the machine.

DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

READ CAREFULLY AND WITH ATTENTION THE SAFETY OR OPERATION INSTRUCTIONS LABELS DISPLAYED ON THE MACHINE, AS WELL AS THE INSTRUCTION MANUAL AND THE TECHNICAL CHARACTERISTICS WRITTEN INSIDE .

Warranty Registration

Skyfood Equipment LLC

IMPORTANT:
Only for products of the trademark: Electrocold by SKYFOOD and SKYMSEN

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn't serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Stadiums / Coliseum
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional)

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase (Receipt): ☐ Yes - Period: one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user.
☐ No - Period: ninety (90) days from the date of shipping to the dealer.

* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field. ** Indicates required field, not mandatory by Fax.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (6) months, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty**.

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSEN and SKYMSEN brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates
These **Terms and Conditions** were last updated on January 14th, 2014.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

IMPORTANT
Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

Oil reservoir has to be full up to the required level as indicated. Check level and add oil if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors, belts, chains or gears and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt, chain or gears show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.

Never touch turning parts with your hands or in any other way.

NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine. Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all components back to their functional positions before turning it ON again. Check level of oil. DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personnel for such operation.

Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS

5.1 Problems, Causes and Solutions

The Blender model LIS – 1,5 – N has been designed to need minimum maintenance. However, some performance failures may happen due to normal wear during the machine lifetime.

If some problem arises with your Blender , check Table - 02 as follows, where there are detailed some recommended possible solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free**: 1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

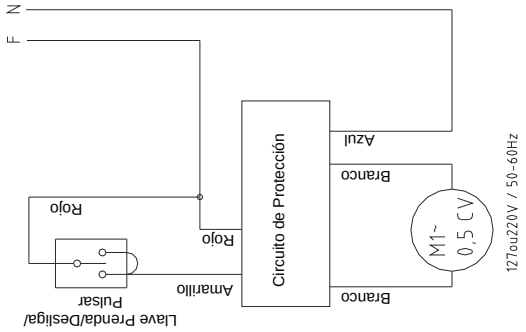
Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories**. In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing

* Vaciamiento del vaso.	* Ausencia del anilo de vedamiento. * Base del vaso floja. * Problema en el empaque.	* Coloque el anillo de vadamiento. * Apriete la base del vaso. * Llame la asistente Técnica.
* El producto no se licua.	* Pedazos muy grandes del producto impiden el contacto con la cuchilla. * Cuchilla no afilada.	* Corte el producto en pedazos menores, de aproximadamente 2cm.. * Llame la asistente Técnica.

5.2 Diagrama eléctrico



6. CONSEJOS GENERALES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

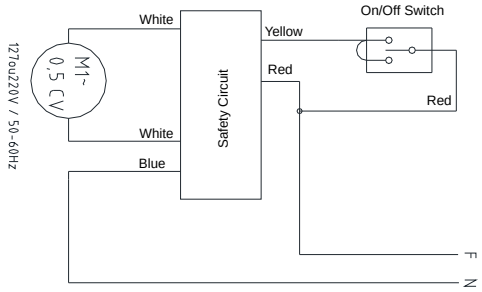
- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

TABLE - 02

Problem	Causes	Solutions
* The machine does not switch On.	* Lack of power or the plug is off its socket. * Problem with the internal or external electric circuit of the machine.	* Check if the plug is on its socket, and if there is electric power. * Call technical assistance.
* Cup is leaking.	* There is no rubber * Cup base is not properly * Problems in the sealing	* Place the rubber sealing ring. *Tighten the cup base. * Call technical assistance.
* The processed product inside the cup does not blend.	* The product is to big not allowing the contact with * Blunt Blade.	* Cut the ingredientes to pieces smaller than 2 cm size. * Call technical assistance.

5.2 Electrical Diagram



6. GENERAL ADVICES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

ÍNDICE

1. Introducción — **12**
1.1 Seguridad — 12
1.2 Componentes Principales — 13
1.3 Características Técnicas — 13

2. Instalación y Pre-Operation — **14**
2.1 Instalación — 14
2.2 Procedimiento para montar el vaso de la licuadora — 14
2.3 Pre-Operation — 15

3. Operación — **15**
3.1 Accionamiento — 15
3.2 Procedimientos para utilización — 16
3.3 Limpieza — 16

4. Nociones Generales de Seguridad — **17**
4.1 Practicas Basicas de Operación — 17
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina — 18
4.3 Inspección de Rutina — 19
4.4 Operacción — 19
4.5 Después de Terminar el Trabajo — 19
4.6 Mantenimiento — 20
4.7 Avisos — 20

5. Análisis y Resoluciones de Problemas — 20
5.1 Problemas, Causas y Soluciones — 20
5.2 Diagrama Eléctrico — 21

6. Consejos Generales — 21

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina ligada cualquier operación de manutención es peligrosa . DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN .

4.7 Aviso

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo .

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD .

5 Análisis y Resoluciones de Problemas

5.1 Problemas , causas y resoluciones .

Las Licuadoras LIS – 1,5-N fueran diseñadas para necesitar un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso .

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla 02 abajo donde están algunas soluciones recomendadas .

* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

TABLA - 02

Problemas	Causas	Soluciones
* La maquina no prende.	* Falta energía eléctrica o el enchufe está desconectado. * Problema en el circuito interno o externo de la maquina.	* Verifique si el enchufe está conectado, y si hay energía eléctrica. * Llame la asistente Técnica.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas , **NO** coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes .

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o girantes de la maquina , con relación a ruidos anormales .

Verifique la tensión de las correas o de las cadenas , y sustituya el conjunto , caso alguna correa, cadena o engranaje , tenga desgaste . Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas , **NO** coloque los dedos entre las correas y poleas o entre las cadenas y engranaje .

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente .

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo , que pueda tocar cualquier parte de la maquina , pues el mismo podría causar serios accidentes . Amarrelo para arriba y para atrás , o cubralo con un pañuelo .

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina .

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera , partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina , sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina . Para tanto , deslíguela físicamente del soquete .

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares , antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas , **NO** coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas i sus engranajes .

1 . Introducción

1.1 Seguridad

Al utilizar este equipo rogamos fijarse en algunas precauciones básicas de seguridad .

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgo de choques eléctricos y daños al equipo nunca lo use con ropas o zapatos mojados , o en superficies húmedas o mojadas , no lo sumerja en agua u otro liquido, ni use chorros de agua directamente sobre el equipo .

1.1.3 El equipo en uso debe siempre ser supervisado, principalmente cuando hay niños cerca.

1.1.4 Desconecte el equipo cuando : no sea usado, antes de limpiarlo o antes de inserir o remover accesorios, cuando desee hacer su mantenimiento u cualquier otro tipo de servicio.

1.1.5 No use cualquier equipo que tenga el cable de alimentación o el enchufe dañado . No permita que el cable de alimentación se quede en la borda de la mesa ni que toque superficies calientes .

1.1.6 No use el equipo cuando no esté funcionando correctamente o cuando haya sufrido una caída o se haya dañado de cualquier manera. Si algo se pasara, lleve su equipo al Servicio Técnico mas próximo para su revisión, reparo o ajuste mecánico o eléctrico .

1.1.7 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones personales .

1.1.8 Mantenga las manos o cualquier otro utensilio lejos de las partes en movimiento mientras el equipo está funcionando para evitar daños a la persona o al equipo .

1.1.9 Las cuchillas son muy afiladas, tenga cuidado al tocarlas .

1.1.10 Siempre coloque la tapa en el vaso antes de prender el equipo

1.1.11 Agarre el vaso mientras la licuadora estuviera funcionando. Si el vaso se suelta , desprenda la maquina inmediatamente . Saque el producto de adentro del vaso y atornille el vaso firmemente .

1.1.12 Al añadir líquidos calientes , retire la sobre tapa transparente de la tapa del vaso y mantenga las manos lejano del agujero, para evitar posibles quemaduras .

1.1.13 Para evitar riesgo de daños personales , nunca coloque en la licuadora el cojinete central con su cuchilla sin que el vaso esté debidamente encajado y firmemente atornillado.

1.1.14 Al instalar la licuadora haga la conexión a la tierra , de acuerdo con las reglas locales.

1.1.15 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40 ° Celsius / 104° Fahrenheit.

IMPORTANTE

La licuadora modelo LVS-1,5-N dispone de un sistema de seguridad que no permite el accionamiento involuntario después de una eventual falta de energía eléctrica .

IMPORTANTE
Si el cable eléctrico no estuviera en buenas condiciones de uso, deberá ser sustituido por el Distribuidor, su asistente técnico autorizado o por una persona calificada para evitar accidentes.

1.2 Componentes Principales

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN.

Foto – 01

01 –Vaso
02 – tapa Del Vaso
03 – Gabinete
04 – Llave Prende/Desliga

1.3 Características Técnicas

Tabla - 01

Característica	Unidad	LIS-1,5-N
Voltaje	V	127/220 (*)
Corriente Eléctrica	A	1,7
Frecuencia	Hz	50/60
Potencia	W	370
Consumo	kW.h	0,37
Altura	mm	15 3/8"
Ancho	mm	7 1/2"
Profundidad	mm	7 1/8"
Peso Neto	kg	5,3
Peso Bruto	kg	8,6
Capacidad Máxima del Vaso	L	1,5

(*) La tensión será única de acuerdo a la del motor de la maquina.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga / desliga.

Use solamente óleos lubrificantes o grasas recomendadas o equivalentes .

Evite choques mecánicos , ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento .

Evite que agua , suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina .

NO ALTERE las características originales de la maquina .

NO SUCIE , RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN . Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano .

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA , ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL .

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina .

IMPORTANTE :
Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina . Certifiquese que entendió correctamente todas las informaciones . En caso de duda , consulte su superior o el Revendedor .

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado , pueden provocar choques eléctricos . Antes de usarlos verifique sus condiciones .

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las **INSTRUCCIONES** contenidas en este Manual, estén completamente entendidas . Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente claro .

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto .

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina , debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida .
Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina , deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4 Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga / desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones , llaves eléctricas , palancas , etc.) verifique siempre si el comando es el correcto , o en caso de dudas , consulte este Manual .

Nunca toque ni accione un comando manual (botones , llaves eléctricas , palancas etc.) por acaso .

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas , señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación . La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida .

IMPORTANTE

Metalurgica Siemsen Ltda.. NO SE RESPONSABILIZA por daños causados a los equipos por el empleo de componentes que no sean originales .

2 . Instalación y Pre- Operación

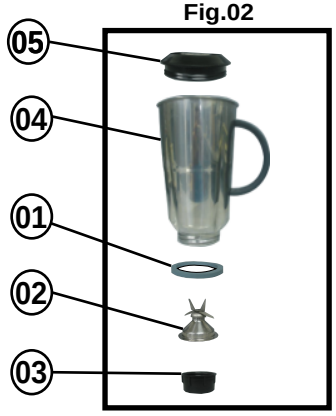
2,1 Instalación

Trabaje con su Licuadora LIS -1,5 N sobre una superficie estable preferentemente con 850 mm de altura .

Estos equipos fueran diseñados par 127 V o 220V (50 /60 HZ) . Al recibir la licuadora verifique el voltaje indicado en la etiqueta existente en el cable de alimentación eléctrica . El enchufe del cable posee 3 pernos redondos uno de ellos es la tierra . Es obligatorio que los tres pernos sean debidamente conectados antes de prender el equipo .

2.2 Procedimiento para montar el vaso de la Licuadora

Fig.02



2.2.1 - Coloque la Goma de Vedamiento No. 01 sobre el Cojinete Central No. 02 Fig (02)

2.2.2 – Encaje el Cojinete Central No 02 Fig. (02) con la Goma de Vedamiento No 01 Fig (02) en la Base del Vaso No.03 Fig (02) .

2.2.3 – Atornille el Vaso No 04 Fig (02) en la Base del Vaso N 03 Fig (02) .

2.3 Pre-Operación

Lo que se puede hacer o no se puede hacer con su licuadora profesional :.

SE DEBE

. Utilizar solamente el voltaje especificado en la etiqueta ubicada en la parte trasera de la Licuadora.
. Siempre operar la Licuadora en una superficie limpia y seca, para evitar que el aire pueda incluir sustancias raras o agua en el motor.
. Colocar en el vaso, primero el liquido de la receta y después los sólidos, a menos que la receta indique lo contrario.
. Cortar todas las frutas o legumbres y verduras, así como también las carnes cocinadas y pescado en porciones de 2cm. Cortar los quesos en porciones de máximo 1,5cm.
. Cuando necesario, utilice una espátula de silicona o de goma para mezclar los ingredientes con el líquido. SOLAMENTE cuando la máquina esté desligada de la toma de corriente.
. Colocar la tapa firmemente en el vaso, antes de prender la licuadora y mantener la mano sobre la tapa mientras el motor esté en funcionamiento.
. Retirar las salsas espesas, la manteca, mayonesa o productos de consistencia semejante, removiendo el vaso del gabinete del motor de la licuadora y empujándolos por la abertura inferior del vaso .
Deje enfriar los legumbres cocidos y caldos antes de introducirlos en el vaso .

NO SE DEBE:

Esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de la cocina,.
esta licuadora no hace puré de papas o de legumbres, no hace claras en nieve ni sustitutos para coberturas de cremas,
tampoco pica carne cruda y no mezcla masas duras, ni extrae pepitas, huesos, semillas de frutas, legumbres o verduras.
…Procesar las recetas o mezclas por mucho tiempo. Esta licuadora realiza los procesos en segundos NO en minutos. Así que el tiempo de los procesos debe siempre ser inferior a un minuto. Sí tiene dudas si la mezcla alcanzó el punto que desea, es mejor desligar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia.
…SOBRECARGAR el motor con porciones muy pesadas o muy grandes, pues de esta forma será disminuida la vida útil de la licuadora. Si el motor parar, desligar inmediatamente la máquina, desconectando el enchufe de la toma de corriente y sacar un poco de los ingredientes, para entonces volver a prender la Licuadora.

3 OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la máquina es hecho apretando la Llave Prende/Desliga Nº 04 (Fig.01)

IMPORTANTE
Nunca prender la máquina en vacío, es decir, sin líquido, pues pueden ocurrir daños irreparables en su licuadora.

3.2 Procedimiento para utilización

Para alimentar el vaso, proceder como sigue :
- corte el producto en trozos pequeños de aproximadamente 2cm. Este procedimiento ayuda en el proceso, principalmente si el producto está congelado.
- para la trituración de hielo, recomendamos agregar un poco de agua.
- sacar la tapa Nr.05 (Fig.02) del vaso
- colocar el producto en el vaso Nr.04 (Fig.02) con la máquina desligada.
- colocar la tapa Nr.05 (Fig.02) y prender la máquina.

3.3 Limpieza

Las partes del vaso de la licuadora son resistente a corrosión, son higiénicas y de fácil limpieza. Antes de utilizarla por primera ves y luego después de cada uso, separe las partes del vaso (Fig.02) y límpielas muy bien con agua y jabón liquido neutro., luego enjuagar y secar.
Limpie también el gabinete del motor con un trapo húmido.
NO LAVE NINGUNA PARTE EN UNA MAQUINA LAVADORA .

Utilice solamente partes originales SKYMSEN, las cuales están a disposición en los Distribuidores Autorizados.

LA UTILIZACIÓN DE REPUESTOS DAÑADOS O NO RECOMENDADOS PODRÁ CAUSAR GRAVES DAÑOS PERSONALES Y/O DAÑOS A SU LICUADORA.
NUNCA SUMERJA LA MAQUINA EN AGUA U OTRO LIQUIDO. TODO SERVICIO DE MANTENIMIENTO DEBE SER EFECTUADO POR LOS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS SKYMSEN.

No utilice la licuadora si está con las cuchillas que no giran. Haga una revisión antes de prenderla a la toma de corriente: gire cuidadosamente la cuchilla en dirección ante horario (cuidado pues los bordes opuestos son afilados). Las cuchillas deben moverse sin dificultad.

El motor posee lubricación permanente, así que no requiere cualquier lubricación.

ATENCIÓN
Mantenga el canal de drenaje desobstruido

ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION
- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.
34686.1